BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, hasil laboratorium, hasil analisa data dan pembahasan dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil analisa ragam perbedaan rasio terigu dengan tepung ubi jalar ungu terhadap produk mie kering menunjukkan adanya pengaruh nyata pada rasa, tekstur, warna, mutu aroma, dan mutu tekstur.
2. Berdasarkan hasil uji sensoris oleh panelis, perlakuan terbaik adalah produk mie pada perlakuan ke 3 yaitu 20% tepung ubi jalar ungu dan 80% terigu.
3. Berdasarkan hasil uji laboratorium produk mie diperoleh hasil kadar air sebanyak 11,33%bb, kadar abu 1,96%bb, kadar protein 12,10%bb dan kapasitas antioksidan 3,63 (mg/l GAEAC).

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian dalam pembuatan produk mi kering ubi jalar ungu adalah :

1. Pengolahan mie kering ubi jalar ungu dengan konsentrasi 20% tepung ubi jalar ungu dan 80% terigu menghasilkan produk terbaik,
2. Mie kering ubi jalar ungu diharapkan dapat menjadi pangan fungsional dan bisa dikonsumsi oleh masyarakat.